

CHERRY-BERRY- PUNSCH

VORGLÜHEN UND AUFBLÜHEN

Zutaten für ca. 1 Liter:

400 g Wasser
2 Zimtstangen
4 Nelken
2 Pimentkörner
500 g Kirschennektar (z.B. Amarenakirsche)
100 g Heidelbeersaft (100 % Direktsaft, Muttersaft)
2 TL Zucker

Zubereitung: Wasser mit Zimt, Nelken und Piment aufkochen und zugedeckt 5 Minuten köcheln lassen. Topf vom Herd nehmen. Auszug 30 Minuten ziehen lassen, abseihen und zurück in den Topf geben. Kirschennektar, Heidelbeersaft und Zucker untermischen. Den Cherry-Berry-Punsch erhitzen, aber nicht aufkochen lassen.

Schmeckt zu: Brioche mit Butter und Himbeer-Vanille-Marmelade, heißen Waffeln, Heidelbeer-Täschchen

Serviert im: 

„SWEET ENERGY“ MOHN-KAKAO-MILCH

WÄRMT UND STÄRKT

Zutaten für ca. 1 Liter:

910 g Milch
45 g Graumohn, gemahlen
4–5 TL Kakao, ungesüßt
1 TL Zimt
zerstoßene Samen aus 13–14 Kardamomkapseln
45 g Ahornsirup

Zubereitung: In einem Topf Milch, Graumohn, Kakao, Zimt und Kardamom mit dem Schneebesen verrühren, unter Rühren kurz köcheln lassen. Mohn-Kakao-Milch vom Herd nehmen, 5 Minuten ziehen lassen. Ahornsirup dazugeben und die Mohn-Kakao-Milch mit dem Milchschaumer oder dem Mixstab schaumig aufschlagen.

Schmeckt ganz für sich allein!

Serviert im:  

SCHWARZWÄLDERKIRSCH- KOKOS-VERGNÜGEN

FÜR ALLE,
DIE SCHOKOLADE LIEBEN

Zutaten für ca. 0,5 Liter:

250 g Kokosmilch (*Info S. 123*)
4 gehäufte TL Kakaopulver, ungesüßt
¼ TL Zimt
2 TL Zucker
250 g Kirschennektar

Serviert im: 

Zubereitung: In einem kleinen Topf Kokosmilch, Kakaopulver, Zimt und Zucker mit dem Schneebesen gut verrühren, unter Rühren zum Kochen bringen und 3 Minuten unter Rühren köcheln. Kirschennektar dazugeben und alles mit dem Mixstab gut mixen. Schwarzwälder-Kokos-Vergnügen abkühlen lassen.

Tipp: Im Winter schmeckt der Drink auch warm.

Schmeckt zu: Espresso und kann das Dessert ersetzen. Wer es besonders üppig mag, reicht das Schwarzwälder-Kokos-Vergnügen auch zu Walnussmousse, Mandelhörnchen und Cassis-Tartelettes.

Wirkt: Macht glücklich! Dieser Dessertdrink stillt Schlückchen für Schlückchen die Gelüste auf Süßes.

